

## Seit 1880 gilt: Laska macht's dem Fleischer leichter

Das oberösterreichische Familienunternehmen Laska feiert das 140-jährige Firmenjubiläum.



### Das Familienunternehmen Laska

Man schrieb das Jahr 1880, damals noch in der Österreichisch-Ungarischen Monarchie, als der junge Johann Laska in Obernberg am Inn eine Handlung für Naturdärme und Saitlinge gründete – und damit den Startschuss für ein erfolgreiches Familienunternehmen legte. Bereits zwölf Jahre später, 1898 wurde der Firmensitz in das damals wirtschaftlich aufstrebende Linz-Urfahr verlegt. Zeitgleich wurde übrigens die **Pöstlingbergbahn** eröffnet.

Die Geschäfte liefen gut – so gut, dass Johanns Sohn Max 1900

mit dem Bau eines neuen Geschäftshauses mit großer Werkstätte für Fleischereimaschinen in der Linzer Holzstraße beginnen konnte. Aber nicht nur das: Max stellte auch – und das war in diesen Zeiten keine einfache Aufgabe – die Kontakte zu Naturdarmlieferanten in Persien, Pakistan und Syrien her. Und so wurde nach und nach das Sortiment an Fleischerei-Bedarfsartikeln immer größer und erfolgreicher.

Trotz der wirtschaftlich schwierigen letzten Jahre der Zwischenkriegszeit wurde 1937 weiter ausgebaut und mit der Produktion einfacher Fleischereimaschinen – Kutter, Wölfe und Kolbenfüller – begonnen.

## **Von Linz bis Wien**

Auch nach dem zweiten Weltkrieg ging die Unternehmerlust der Familie weiter: Ing. Fritz Laska, der Sohn von Max, gründete im Jahr 1948 die „**Maschinenfabrik Laska**“ als eigenständiges Unternehmen. Werkshallen und Bürogebäude wurden errichtet, und die Produktion moderner Maschinen nahm volle Fahrt auf. Übrigens: Heute ist Fritz Laska der Senior – er lebe hoch, er ist jetzt 102 Jahre alt!

Auch das Geschäftshaus „**Johann Laska u. Söhne**“ wurde ausgebaut und entwickelte sich unter der Leitung der „Laska-Schwestern“ Hilde Burg und Grete Schöberl ganz prächtig weiter. Damit auch der Export forciert werden konnte, gründete die dritte Schwester, Dkfm. Cäcilie Berchtold mit ihrem Mann eine Firma gleichen Namens, ging nach Wien, betrieb den Außenhandel der Laska-Produkte.

## **Groß, größer – Laska**

Es kam, wie es bei Erfolg kommen musste: In Linz platzte bald alles aus den Nähten und es musste ein Lager angemietet werden. 1972 wurde daher Maschinenfabrik Laska in Traun bei Linz gebaut – die inzwischen mehrmals erweitert wurde. Die früheren Produktionshallen in der Holzstraße wurden vom

Handelshaus übernommen und als Lager und Werkstätten adaptiert.

Auch die nächste Generation führte den Erfolg weiter: Die Söhne Wilfried und Ing. Herbert Laska leiteten die Maschinenfabrik; Dkfm. Reinhard Burg und Dr. Wolfgang Schöberl das Handelshaus. Erfolg gab's nicht nur in Österreich: Dr. Schöberl startete mit **Best Austrian Cut**, der Handelsfirma für Fleischereimaschinen auch in Rumänien durch.

## **Kreativer Ladenbau**

Auch Laska-Ladenbau ist in der Holzstraße verblieben. Allerdings musste dieser interessante und kreative Zweig leider infolge des Rückganges gewerblicher Fleischereien und der geringeren Nachfrage eingestellt werden. Doch auch heute, nach vielen Jahren, bestehen viele der Geschäftseinrichtungen noch immer in unveränderter Form.

## **Spitzenprodukte**

Die Erzeugnisse der Maschinenfabrik Laska – Kutter, Durchlaufkutter, Wölfe und Mischwölfe, Mischmaschinen, Gefrierfleischschneider und in vermehrtem Umfang komplette Produktionslinien – zählen in Ausführung und Technik heute weltweit zu den absoluten Spitzenprodukten. Sie sind auf allen Kontinenten gefragt und im Einsatz. Geschäftsführer der Maschinenfabrik Laska ist heute der Ur-Urenkel des Gründers, DI Maximilian Laska.

## **Im Dienste der Fleischer**

Heute hat das Handelshaus Verkaufsstellen in den Städten Linz, Wien und Graz und wird von der Ur-Urenkelin des Gründers, Mag. Catherine Burg geleitet.

Es werden nicht mehr nur Artikel und Maschinen für die

Fleischwirtschaft, sondern für den ganzen Lebensmittelbereich angeboten. Neben den Laska Maschinen werden auch Weltmarken wie **Handtmann, Kolbe, Loma, Maja, MHS, Rühle, Intervac, Freund** uvm. vertreten. Zu einem wichtigen Zweig haben sich auch die Sicherheits- und die Hygienetechnik entwickelt, die im Lebensmittelsektor große Bedeutung haben. Zudem ist der stetige Ausbau eines perfekt funktionierenden Service- & Reparaturdienstes mit lückenloser Ersatzteilhaltung angesichts der immer komplexer werdenden Lebensmittelmaschinen und -verfahren sowie der zunehmenden Automatisierung entscheidend für den Verkaufserfolg.

.

© Laska

**Besuchen Sie uns auf: [fleischundco.at](http://fleischundco.at)**